

# Arriva in tavola

## *il cibo della salute*

Dell'Aquila

**Grani antichi e allevamenti tradizionali per ridurre il rischio di intolleranze.** Con AppenBio più redditività per le aziende delle aree montane bolognesi, valorizzando la biodiversità

#### PATRIZIA ALBERTI

Servizio  
Innovazione,  
Qualità,  
Promozione e  
Internazionalizzazione  
del Sistema  
agroalimentare,  
Regione  
Emilia-Romagna

**A** volte l'innovazione passa anche dal recupero, attento e consapevole, del passato. È quello che accade oggi con *AppenBio*, un progetto che prevede l'utilizzo di antiche cultivar di cereali e di tecniche di allevamento bovino tradizionali per aumentare la redditività delle aziende agricole dell'Appennino bolognese e valorizzare questi territori per il loro potenziale in fatto di produzioni di tipo salutistico. Il tutto definendo un modello imprenditoriale di agricoltura e di allevamento che possa essere diffuso su larga scala. Il progetto, che vede capofila il gruppo leader del biologico Alce Nero, è cofinanziato dalla Regione Emilia-Romagna, coinvolge le Università di Bologna e di Perugia, oltre al Policlinico S. Orsola di Bologna, ed è partito nel 2016 per concludersi nel 2019. In quest'arco di tempo le aziende partner – e cioè il Podere San Giuliano di San Lazzaro di Savena, la Cartiera dei Benandanti di Monghidoro e l'Azienda agri-

cola Andrea Morara di Monterenzio, tutte in provincia di Bologna – hanno avviato la produzione di uno speciale "cibo della salute" che abbia proprietà fortemente antinfiammatorie sul corpo umano e che sia in grado di ridurre le intolleranze.

#### *Fumento: varietà tradizionali per un miscuglio innovativo*

Nell'ottobre scorso presso la sede della Regione il presidente di Alce Nero Lucio Cavazzoni, insieme all'assessore regionale all'Agricoltura Simona Caselli e ai partner del progetto, ha presentato i risultati del primo anno di *AppenBio*. Per quanto riguarda i cereali, i genotipi che meglio si prestano a tale processo di miglioramento evolutivo sono quelli di antica costituzione, non soggetti a ripetuti programmi di miglioramento genetico e quindi dotati di un'ampia variabilità genetica. Si tratta di genotipi con *ha-*

*bitus* montano, meglio rispondenti agli schemi produttivi (letamazione, rotazione colturale) tipici dell'agricoltura biologica.

Per il farro i miscugli di partenza sono stati selezionati in una fase preliminare per buone caratteristiche agronomiche e proprietà salutistiche della granella (capacità antiossidante e profilo infiammatorio). Per quanto riguarda il frumento tenero è utilizzato il miscuglio varietale *Virgo*, costituito da cinque varietà di vecchia costituzione (*Andriolo*, *Inallettibile*, *Verna*, *Gentil Rosso* e *Frassineto*), selezionato nell'ambito di un precedente progetto di ricerca coordinato dal dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Bologna.

Per creare un ambiente ottimale per l'adattamento evolutivo dei miscugli varietali, per ciascuna azienda si prevede la predisposizione di un piano di rotazioni colturali nei 3 anni, su 3 appezzamenti di almeno 5 mila m<sup>2</sup>. Tutte le superfici destinate alla coltivazione dei frumenti sono precedute da sovesci di leguminose e/o colture da rinnovo.

### *Bovini: solo pascolo*

Negli allevamenti sono previsti piani alimentari basati sul pascolamento su prati permanenti e, nelle stagioni in cui non è possibile, sul fieno prodotto dai medesimi erbai. La nutrizione di base dovrà valorizzare il consumo dei cereali e dei legumi prodotti in queste condizioni pedoclimatiche (orzo, grano, avena, pisello proteico e favino) puntando a una riduzione, fino all'eliminazione, del mais e della soia. La produzione di latte biologico, la tendenza all'eliminazione di soia e mais e degli insilati e l'abbandono della razza frisona – che poco si adatta a tecniche di allevamento tradizionali – comportano una riduzione della produzione di latte pro capite e quindi necessitano di una remunerazione superiore per ogni kg di latte.

Nell'ipotesi poi di puntare alla riduzione degli ormoni nel latte, l'aspetto economico diventa ancora più importante. Per ridurre questi ormoni va infatti diminuita la concentrazione proteica delle razioni e interrotta la produzione subito dopo l'instaurarsi della gravidanza. Questo aspetto è valutato nel corso del progetto, nell'ottica di garantire in ogni caso all'azienda una sostenibilità economica in equilibrio con la produzione di alimenti salutistici e di qualità.

I risultati del progetto saranno a disposizione di tutti gli agricoltori dell'Unione europea, grazie alla banca dati dei Gruppi operativi del Partenariato europeo per l'innovazione (Pei). ■

## MONDO AGRICOLO, RICERCA E ISTITUZIONI INSIEME PER INNOVARE

*AppenBio* è uno degli 85 Gruppi operativi per l'innovazione finanziati con i



fondi regionali del Programma regionale di sviluppo rurale (Operazione 16.1.01). Il costo è di 370 mila euro, sostenuto per il 70% dalla Regione Emilia-Romagna.

Coordinatore scientifico del progetto è Giovanni Dinelli del dipartimento di Scienze agrarie dell'Università di Bologna, mentre Franco Berrino, medico epidemiologo e fondatore dell'associazione "La Grande Via", si occupa, con l'aiuto di ricercatori dell'Università di Perugia, di valutare i dati sull'impatto che il latte da fieno ha sulla salute. Tra i partner del progetto che, come tutti i Goi, mette insieme mondo della ricerca e mondo agricolo, anche il Policlinico di Sant'Orsola di Bologna, nelle cui cucine verranno preparati i pasti con gli ingredienti prodotti nelle aziende. Il compito di far conoscere *AppenBio* alle altre realtà del territorio è delegato al Gruppo di azione locale dell'Appennino bolognese, presieduto da Tiberio Rabboni, mentre ad Artemis, società di consulenza e di ricerca specializzata nell'agroalimentare, spetta la gestione degli aspetti tecnico-amministrativi del progetto. Tre le aziende agricole in provincia di Bologna che collaborano all'iniziativa: Podere San Giuliano di San Lazzaro di Savena, la Cartiera dei Benandanti di Monghidoro e l'Azienda agricola Andrea Morara di Monterezeno.

Innovazione e ricerca in agricoltura sono una scelta strategica per la Regione Emilia-Romagna che ha programmato di investire nei Goi, da qui al 2020, oltre 50 milioni di euro.

## LATTE DA FIENO: UNA STG RICONOSCIUTA DALL'EUROPA

Il Latte da fieno è una Specialità tradizionale garantita che può contare sul riconoscimento dell'Unione europea.

Si tratta di latte che proviene da bovine allevate in aziende tradizionali, sostenibili e alimentate esclusivamente con erba, legumi, cereali e fieno, senza l'utilizzo di insilati (foraggi fermentati). La produzione è disciplinata dal Regolamento europeo 2016/304 del 2 marzo 2016.

*Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma regionale di sviluppo rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.1.01 - Gruppi operativi del partenariato europeo per l'innovazione: "Produttività e sostenibilità dell'agricoltura" - Focus Area 2A - Progetto "AppenBio: coltura e cultura di cibi sani e sostenibili per l'ambiente".*

Info: [www.appenbio.eu](http://www.appenbio.eu)